

---

Subject: Äpfel selber trocknen?

Posted by [Sloeck](#) on Sun, 17 Jun 2007 22:36:30 GMT

[View Forum Message](#) <> [Reply to Message](#)

---

Hallo!

Mein Benny und auch der Gonzo, beide mögen total gerne diese getrockneten Apfelscheiben. Mein Freund und meine Mutter meinen, dass ich doch einfach selber Äpfel trocknen soll, weil das sehr viel günstiger ist.

Hat jemand von euch damit schon Erfahrungen gemacht?  
Wie geht das? Ist das dann auch wirklich gut?

---

---

Subject: Re: Äpfel selber trocknen?

Posted by [Tine611](#) on Mon, 18 Jun 2007 06:56:09 GMT

[View Forum Message](#) <> [Reply to Message](#)

---

Hallo Du,

wir machen unsere Äpfel auch selbst. Ich hobel sie in feine Scheiben und trockne sie in der Arbeit in den großen Backöfen. Lach und alle meine Kollegen futtern Sie weg. :lol: Zuhause dauert mir das zu lange, aber es gibt auch Dörrautomaten mit denen es auch super gehen soll.

L.G. Kerstin

---

---

Subject: Re: Äpfel selber trocknen?

Posted by [Black](#) on Tue, 19 Jun 2007 05:31:49 GMT

[View Forum Message](#) <> [Reply to Message](#)

---

Hallo,

es gibt viele Tierbesitzer, die ihr Obst selbst trocknen.

Du kannst es entweder im Backofen machen. Da aber die Temperatur nicht zu hoch stellen. Oder aber in einem Dörrautomat. Da muss man mit der Temperatur nicht so aufpassen (bei meinem zumindest)

---

Die "Backzeit" liegt je nach Apfelscheibendicke bei 2-4 Stunden. Sie müssen richtig trocken sein weil sie sonst nach ein paar Tagen anfangen zu schimmeln.

Viel Spaß ;)

---

---

Subject: Re: Äpfel selber trocknen?

Posted by [Petaurus](#) on Tue, 19 Jun 2007 10:45:49 GMT

[View Forum Message](#) <> [Reply to Message](#)

---

Hi,

hab ich auch gemacht, nicht nur bei Äpfeln sondern auch bei (selbstgezogenen) Kräutern. Die Äpfel kannst du am besten über eine Küchenreibe ziehen, so dass feine Scheiben davon über bleiben. Wasch sie aber vorher gründlich, wenn du die Schale dran lässt.

Die Trocknungszeit bei 50 - 70 Grad im Backofen (am besten Umluft) ist sehr lang. Manchmal nehme ich die Sachen eine zeitlang raus, lasse sie abkühlen und stell sie eine Stunde später wieder rein, das wirkt ganz gut.

Andere Alternative: Das Planschbecken :roll:

Hört sich blöd an, aber der Rand wird kochend heiß in der Sonne. Haselnussblätter un Kräuter werden auf dem Beckenrand ruck zuck staubtrocken.

---

---

Subject: Re: Äpfel selber trocknen?

Posted by [Sloeck](#) on Tue, 19 Jun 2007 18:06:13 GMT

[View Forum Message](#) <> [Reply to Message](#)

---

jetzt will ich irgendwie nen dörroautomaten haben ;).

kann man den chins eigentlich auch nicht getrocknete äpfel geben?

---

---

Subject: Re: Äpfel selber trocknen?

Posted by [Chinpower](#) on Wed, 20 Jun 2007 08:23:45 GMT

[View Forum Message](#) <> [Reply to Message](#)

---

Hi,

ja man kann ihnen auch frischen Apfel geben. :nod:

Allerdings würde ich mit kleinen Stückchen anfangen, da sie, wenn sie es nicht gewöhnt sind, Durchfall bekommen können. Also mit ganz wenig anfangen, Kot beobachten und dann ggf. die Menge ein bisschen erhöhen.

Meine bekommen ca. 2x die Woche ein ca. teelöffelgroßes Stück.

LG  
Daniela

---

---

Subject: Re: Äpfel selber trocknen?  
Posted by [Lissy85](#) on Wed, 25 Jun 2008 13:27:32 GMT  
[View Forum Message](#) <> [Reply to Message](#)

---

Hi,

ich will in Zukunft auch alles selber trocknen. Nun meine Frage bei den Äpfle trocknen, sollte da man bestimmte Sorten nur nehmen oder ist das egal?

LG Lissy

---

---

Subject: Re: Äpfel selber trocknen?  
Posted by [Leni.04](#) on Wed, 25 Jun 2008 13:53:51 GMT  
[View Forum Message](#) <> [Reply to Message](#)

---

Huhu,

kommt darauf an, welche Sorten deine Chins bevorzugen.

Bei meinen konnte ich feststellen, dass süße und halbwegs süße Äpfel (egal ob frisch oder getrocknet) lieber genommen werden als saurere Äpfel. Da muss man einfach mal von seinem eigenen Apfel ein Stück abschneiden und testen, was Chin davon so hält.

---

---

Subject: Re: Äpfel selber trocknen?  
Posted by [Lissy85](#) on Wed, 25 Jun 2008 14:49:44 GMT  
[View Forum Message](#) <> [Reply to Message](#)

---

Ja okay wenn es keine bestimmte Sorte sein muss, dann probier ich mal aus, die hauptsache ist ja dabei eher das die unbehandelt sind.

LG Lissy

---

---

Subject: Re: Äpfel selber trocknen?

Posted by [Hexenfeuerchen](#) on Wed, 25 Jun 2008 17:57:05 GMT

[View Forum Message](#) <> [Reply to Message](#)

---

Huhu!

Zum Thema Plantschbecken: Jetzt im Sommer kann man die Apfelstückchen auch auf ein Backblech legen und in die Sonne stellen - klappt auch super :)

Ansonsten tu ich die Stückchen immer ca. 2 Stunden in den Ofen bei 50° und danach lass ich sie noch nen Tag draußen stehen, dann sind sie auch schön trocken.

Liebe Grüße,  
Verena

---

---

Subject: Re: Äpfel selber trocknen?

Posted by [Shilara](#) on Thu, 17 Jul 2008 19:21:04 GMT

[View Forum Message](#) <> [Reply to Message](#)

---

Hällöchen an Alle,

wir haben einen Kaminofen zu Hause und da hab ich letzten Winter da einfach Äpfel mit getrocknet. Habe die Apfelscheiben in eine nicht-brennbare Form gegeben und sie auf Backpapier gelegt und auf die Warmhalteplatte gestellt.

Hat super funktioniert, nur vorsicht zwischendurch mal nachsehen sonst gibt es Brandäpfel. Man verbraucht halt keinen Strom, da man ja sowieso heizt.

Also den Chins hats geschmeckt. Vielleicht eine Idee für den Winter.

LG Shila

---

---

Subject: Re: Äpfel selber trocknen?

Posted by [pepina](#) on Mon, 22 Nov 2010 06:30:03 GMT

---

[View Forum Message](#) <> [Reply to Message](#)

---

meine mutter hat vor einigen jahren auch so einen dörrex (dörautomaten) gekauft und seit einiger zeit läut der bei mir auf hochturen. ich trockne alles mögliche, äpfel, karotten, kräuter, blätter... ist billiger als im zoohandel ;)

---

Subject: Re: Äpfel selber trocknen?

Posted by [themonschu](#) on Tue, 23 Nov 2010 18:49:20 GMT

[View Forum Message](#) <> [Reply to Message](#)

---

oh das sind aber alles tolle idee:-) was für kräuter und blätter nehmt ihr so?  
würde das auch gerne ausprobieren, wo trocknet man die kräuter denn im winter am besten?  
;)

---

Subject: Re: Äpfel selber trocknen?

Posted by [Gast](#) on Tue, 23 Nov 2010 22:28:32 GMT

[View Forum Message](#) <> [Reply to Message](#)

---

Welche Futterpflanzen (Kräuter, Blätter, Obst, Gemüse, Blüten, Saaten, Zweige) ich getrocknet und frisch gebe, kannst du hier nachlesen:  
<http://chinchilla-scientia.de/index.php?id=ernaehrungmeinerchinchillas> (Listen am Ende)

Im Winter und bei wenigen Tieren kann man die Sachen gut auf der Heizung trocknen oder sie daneben/davor auf Decke/Handtuch auslegen und 1mal täglich wenden.

---

Subject: Re: Äpfel selber trocknen?

Posted by [Danie](#) on Wed, 24 Nov 2010 08:03:58 GMT

[View Forum Message](#) <> [Reply to Message](#)

---

Huhu,

vorsicht beim Trocknen in der Wohnung: man muss dabei sehr gut lüften und z.B. bei Apfel ist die Gefahr von Schimmelbildung sehr hoch.

Lieber Dörrauomat oder Backofen!

---

Subject: Re: Äpfel selber trocknen?

Posted by [themonschu](#) on Thu, 25 Nov 2010 19:14:47 GMT

[View Forum Message](#) <> [Reply to Message](#)

---

oh, vielen dank für die tolle liste, da werden wir uns mal umsehen und noch etwas genauer informieren :d

---

Subject: Re: Äpfel selber trocknen?

Posted by [sun-shine\\*\\*\\*](#) on Sat, 25 Dec 2010 14:20:40 GMT

[View Forum Message](#) <> [Reply to Message](#)

---

Hi

Ich schneide die Äpfel in dünne scheiben und lege es auf ein Backblech. Das bakblech stelle ich vor dem Holzofen zum trocknen. Hin und wieder wende ich die Äpfel. meine beiden süßen mögen dies und essen diese ratze fatz auf :)

---